Feesten in stijl

Keurslager De Castro





HOE KAN JE BESTELLEN?

- Je kan langskomen in de winkel om je bestelling door te geven.
- Via onze website WWW.KEURSLAGERDECASTRO.BE

=> doorklikken op “ONLINE BESTELLEN FEESTFOLDER”

- Rechtstreeks naar de bestelpagina gaan via de QR code

Start je feest in stijl

APERO

Klassieke ovenklare hapjes 8 stuks gemengd	€ 13,90 / 8 st.
mini vidé met kaas, ham-kaas, gerookte zalm en garnaal	
Ovenhapjes mini pizza mix van 8 stuks	€ 11,50 / 8 st.
Ovenhapjes mini vidé garnaal 8 stuks	€ 14,90 / 8 st.
Assortiment mini quiches 11 stuks	€ 14,70 / 11 st.
Mini worstenbroodjes	€ 11,55 / 8 st.
Set van 2 luxe glaasjes	€ 8,70 / ass.
grijze garnaalcocktail	
zalmtartaar met avocado en limoen	
Tapasschotel “no stress”	€ 44,00 / 4 pers.
pure verwennerij voor bij het aperitief of in de latere uurtjes	
Schoteltje tapas 4 pers.	

SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 7,55 / L
Mechelse aspergeroomsoep	€ 8,35 / L
Ossestaartsoep	€ 10,50 / L
Kreeftensoep	€ 16,20 / L

VOORGERECHTEN

koud

Garnalen cocktail	€ 19,45 / pers.
Noordzee garnalen, roze zalm, cocktailsaus, garnituur	
Vitello tonnato	€ 15,65 / pers.
zacht gegaard kalfsvlees met tonijntapenade en kappertjes	
Rundscarpaccio klassiek	€ 15,65 / pers.
met garnituur	

VOORGERECHTEN

warm

Vispannetje 'Ostendaise'	€ 15,65 / pers.
zalm, scampi, tongrolletje, garnalen	
Portobello (vegetarisch)	€ 15,65 / pers.
gevulde portobello met groentevulling en burrata met basilicumolie	
Melanzana alla Parmigiano (vegetarisch)	€ 11,00 / pers.
Italiaanse aubergine lasagne	

-NIEUW- topkwaliteit

Ambachtelijke kaaskroketten	€ 9,75 / 4 st.
Ambachtelijke garnaalkroketten	€ 17,50 / 4 st.



KEURSLAGER



HOOFDGERECHTEN (vanaf 2 pers.)

Al onze gerechten zijn zonder garnituren.

Kalkoenfilet met witte druifjes en veenbessen kalkoenfilet, druivenroomsaus	€ 13,20 /pers.
Gevulde kalkoen mandarijn gevulde kalkoenfilet met mandarijn roomsaus	€ 14,30 / pers.
Parelhoen fine champagne parelhoenfilet in heerlijk roomsausje	€ 16,80 / pers.
Gebraad 'Iberico Bellota' PATA NEGRA filetgebraad, saus grand veneur	€ 16,80 / pers.
Hertenkalf 'Durbuy' hertenkalf filet, wildsaus	€ 25,60 / pers.
Varkenshaasje archiduc varkensfilet met champignonroomsaus	€ 16,80 / pers.
Vispannetje 'Ostendaise' scampi, tongrolletje, zalm, garnalen	€ 17,85 / pers.

AAN TE VULLEN NAAR KEUZE

Warme primeurgroentjes per 2 personen	€ 17,55
Appeltjes met veenbessen per 4 stuks	€ 13,20
Gebakken witloof 4 stuks	€ 7,75
Bereide veenbessen 250 g	€ 6,45

LOSSE BEREIDE GERECHTEN

Bereide veenbessen	€ 6,45 / 250 g
Vol au vent	€ 13,20 / 650 g
Vol au vent van parelhoen	€ 19,45 / 650 g
Vispannetje	€ 19,15 / 650 g
Wildragout hert	€ 23,30 / 650 g
Varkenswangetjes	€ 21,15 / 650 g
Bereid stoofvlees	€ 18,00 / 650 g
Bereide goulash	€ 14,10 / 650 g
Bereide konijnebillen	€ 31,40 / kg
Kalkoen in jachtsaus	€ 21,30 / kg

BIJGERECHTEN

Rauwkostgroenteschotel	€ 18,90
assortiment groentjes voor 2 - 3 pers.	
Warme primeurgroentjes 2 pers.	€ 17,55
Gevuld appeltjes met veenbessen 4 st.	€ 13,20
Appelchutney 500 g	€ 9,90
Huisgemaakte sauzen	€ 11,15 / 500 g

Druivenroomsaus, Witte wijnsaus (vis), Peperroomsaus, Bruine jussaus, Jachtsaus (gevogelte), Exotische mandarijnsaus, Fine champagnesaus, Saus grand veneur, Wildsaus (hert, everzwijn,...), Champignonroomsaus

AARDAPPELGERECHTEN

Aardappelkroketten 10 stuks	€ 5,20
Amandelkroketten 10 stuks	€ 5,70
Aardappelpuree 500 g	€ 6,30
Gratin dauphinois 500 g	€ 7,55
Franse patatjes uit de oven 500 g	€ 8,75
Aardappelsalade 500 g	€ 9,10







KEURSLAGER



GEVULDE KALKOEN

Opgelet de bestellingen van gevulde kalkoen voor Kerst en Nieuw worden afgesloten op zaterdag 19 december.

Klassieke kerstkalkoen: valt in de smaak bij jong en oud.
Verpakt in braadzak, ideaal en gemakkelijk voor een top feestgerecht.

• Vulling van appel en mandarijn

gehakt, appel, mandarijn, rozijntjes.

• Gevulde kalkoen 2,5 kg 5 à 6 pers.	€ 68,50 / st.
• Gevulde kalkoenfilet rollade 1 kg 4 pers.	€ 33,90 / st.

• Vulling met zwezerik, morieljes en truffel

gehakt, zwezerik, morieljes en truffel.

• Gevulde kalkoen 2,5 kg 5 à 6 pers.	€ 84,00 st.

Braadtips

GEVULDE KALKOEN

Bak de kalkoen ongeveer 2 uur in een voorverwarmde oven op 160 °C.
Je kunt controleren of de kalkoen gaar is door een lange braadnaald enkele ogenblikken in de kern te steken. Trek de naald vervolgens snel terug en houd hem tegen je lippen of pols. De naald moet voldoende warm aanvoelen om ervan terug te schrikken.

Gewenste kerntemperatuur: ongeveer 70 tot 75 °C.

KALKOENROLLADE

Verwarm de oven voor op 200 °C. Plaats het gebraad in de oven en verlaag de temperatuur naar 180 °C.

Braadtijd: ongeveer 1 uur. Gewenste kerntemperatuur: 70 tot 75 °C.

SUGGESTIE BIJGERECHTEN & SAUZEN

Fruitige saus, op basis van

Mandarijntjes	€ 11,15 / 500 g
Bruine jussaus	€ 11,15 / 500 g
Warme primeurgroentjes 500 g	€ 17,55 / 2 pers.
Gevuld appeltje 4 stuks	€ 13,20 / 4 st.
Appelchutney 500 g	€ 9,90 / 500 g

WINTERSUGGESTIES

Hertenkalffilet	€ 72,50 / kg
Hertenragout	€ 41,00 / kg
Everzwijnfilet	€ 38,70 / kg
Everzwijnenragout	€ 25,00 / kg
Fazantfilet (4 stuks)	€ 38,50 / kg
Parelhoenfilet (4 stuks - 450 g)	€ 39,00 / kg
Eendenfilet	€ 37,20 / kg
Konijn heel, in stukken	€ 19,20 / kg



GEZELLIG TAFELEN

Voor een gezellige smulpartij met onze fondue of gourmet waarbij heel de familie of vriendengroep samen aan tafel zit zorgen wij voor ± 350 g lekker vers vlees per persoon van de beste kwaliteit.

Feestgourmet min. 2 pers. € 17,60 / pers.

Wij kiezen voor een mooi stukje vlees, extra smaakvol.

- Ierse entrecote
- rib-eye brasvarken
- hoevekipfilet La Belle Flamande
- Ierse rundsburger pure
- boerenworstje brasvarken

Wildgrill min. 2 pers. € 24,85 / pers.

Mooie stukjes wild, extra mals en zuiver van smaak.

- hertenkalffilet
- everzwijnfilet
- parelhoenfilet
- eendenborstfilet

Fondue min. 2 pers. € 16,20 / pers.

- malse stukjes rundsvlees,
- aangevuld met gekruide gehaktballetjes en minislavinkjes

EXTRA

12 fondue gehaktbolletjes	€ 4,30
12 fondue spekvinkjes	€ 5,35
4 gourmet hamburger	€ 7,65
4 gourmet cordon bleu	€ 7,65



KEURSLAGER



FEESTELIJKE AFSLUITERS

Buche vanille-chocolade € 6,20 / pers.
verkrijgbaar 4 of 6 pers. afgewerkt met Italiaans schuim op een krokante meringuebodem

Snoeptaart van vanille en stracciatella-ijs € 6,90 / pers.
verkrijgbaar 6 pers. buche op een meringuebodem overgoten met een chocoladeganache

Buche van vanille en aardbei-ijs € 6,20 / pers.
verkrijgbaar 4 of 6 pers. op een meringuebodem overgoten met Italiaans schuim

FEESTELIJKE IJSVENTJES

Witte ijsbeer € 14,10 / 2 st.
stracciatella

Rode kerstman € 14,10 / 2 st.
vanille



HOE BESTELLEN? BELANGRIJKE INFORMATE

- Je kan langskomen in de winkel om je bestelling door te geven.
- Via onze website WWW.KEURSLAGERDECASTRO.BE > doorklikken op “ONLINE BESTELLEN FEESTFOLDER”
- Rechtstreeks naar de bestelpagina gaan via de QR code

BESTELLINGEN

- Kerst: Ten laatste bestellen op zaterdag 19 december
- Oudejaar: Ten laatste bestellen op zaterdag 26 december

OPGELET
Bestellingen van gevulde kalkoen voor ***kerst en nieuwjaar*** worden afgesloten op zaterdag 19 december.



Wij wensen jullie een smakelijk, gezond en liefdevol 2027!

Keurslager De Castro

Keurslager
De Castro

Hendrik Heymanplein 156
9100 Sint-Niklaas
03 777 64 64
www.keurslagerdecastro.be

Prijzen onder voorbehoud

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen.
Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.
Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Zaterdag 19 december: 08u00 tot 16u00
Zondag 20 december: gesloten
Maandag 21 december: 08u30 tot 17u00
Dinsdag 22 december: 08u30 tot 16u00
Woensdag 23 december: 08u30 tot 16u00
Donderdag 24 december: enkel afhaling bestellingen
Vrijdag 25 december: gesloten
Zaterdag 26 december: 09u00 tot 16u00
Zondag 27 december: sluitingsdag
Maandag 28 december: 08u30 tot 17u00
Dinsdag 29 december: 08u30 tot 16u00
Woensdag 30 december: 08u30 tot 16u00
Donderdag 31 december: enkel afhaling bestellingen
Vrijdag 1 januari: gesloten
Zaterdag 2 januari: 9u00 tot 16u00



KEURSLAGER

